

# Smaženky z polévkových nudlí



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**1052** kalorií , **0 g** cukrů , **44 g** tuků , **47 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smazenky-z-polevkovych-nudli>

## Příprava

Polévkové nudle uvaříme dle návodu. Slijeme, propláchneme studenou vodou, pokrájíme na kratší nudličky a dáme do mísy. Přidáme salám nastrouhaný na hrubém struhadle a nastrouhaný tvrdý sýr. Směs osolíme, opepříme, okořeníme grilovacím kořením, sušeným medvědí česnekem a špetkou chilli. Zalijeme rozšlehaným vajíčkem a promícháme. Do rozpáleného oleje lžící klademe hromádky, které upravíme do tvaru placiček. Smažíme po obou stranách do zlatova.



### Tip k receptu

Ideální k večeři, když nám zbyly nudle od oběda. Jako příloha se hodí jakákoli zelenina.



## Ingredience

- ✓ 150 g vlasových nudlí
- ✓ 100 g salámu (slaniny)
- ✓ 50 g strouhaného sýra
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ grilovací koření
- ✓ medvědí česnek
- ✓ chilli koření
- ✓ 1 vejce
- ✓ olej

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka